

# Azeite Esporão Biológico Olival dos Arrifes conquista ouro pela terceira vez no World Olive Oil Competition



©Esporão

#istoéesporão @esporaoworld

Imagens em Alta Resolução: <https://bit.ly/3dIJqyL>

Três azeites do Esporão foram medalhados no [World Olive Oil Competition](#) (NYIOCC), um dos concursos de azeite mais prestigiados no mundo, que decorre em Nova Iorque. O Azeite Esporão Biológico Olival dos Arrifes conquistou a medalha de ouro pela terceira vez neste concurso, e os Azeites Esporão Cordovil e o Esporão Selecção receberam a medalha de prata.

O [Azeite Esporão Biológico Olival dos Arrifes](#), proveniente do Olival dos Arrifes da Herdade do Esporão e com certificação biológica, é produzido com as variedades Cobrançosa e Arbequina. Este azeite passa por uma seleção cuidada dos seus

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm.: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: [cm@global-press.com](mailto:cm@global-press.com) / Tlm.: 914 369 308  
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27

frutos, com o objetivo de manter o seu sabor autêntico e genuíno. O seu aroma é complexo e ligeiramente picante, com toques florais e o seu final de boca lembra frutos secos.

O [Azeite Esporão Cordovil](#) é um monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

O [Azeite Esporão Selecção](#) é produzido a partir da criteriosa selecção das melhores azeitonas da variedade Cobrançosa. A selecção dos frutos, desde o campo até ao lagar, e a combinação de diferentes graus de maturação da mesma variedade resultam num azeite bastante complexo, elegante e persistente.

Com características únicas e diferenciadoras, os [azeites Esporão](#) são 100% locais, produzidos com azeitonas 100% alentejanas, 100% produzidos no [Lagar](#) da Herdade do Esporão e de forma 100% sustentável.

**Azeite Biológico Olival dos Arrifes** | 50 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €12,29

**Azeite Virgem Extra Cordovil** | 50 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA 8,49€

**Azeite Virgem Extra Selecção** | 50 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA 8,49€

**Saiba mais sobre os azeites Esporão:**

[Esporão: Azeite Biológico Olival dos Arrifes](#)

[Esporão: Azeite Selecção](#)

[Esporão: Azeite Cordovil](#)

[TUDO O QUE PRECISA SABER SOBRE AZEITE](#)

[Esporão: A produção de azeite](#)

**Sobre o Esporão:** Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World’s Most Admired Wine Brands 2020.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

**Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge**

**Ana Filipa Lopes** / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 | **Carla Macedo** / E-mail: [cm@global-press.com](mailto:cm@global-press.com) / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27